

nutriCARD Sensorik-Workshop

Riechen, Schmecken, Fühlen, Sehen und Hören. Alle 5 Sinne werden in Anspruch genommen, wenn es darum geht die Qualität von Lebensmitteln wissenschaftlich und objektiv zu bewerten.

Die Nachwuchswissenschaftler des Ernährungsclusters nutriCARD konnten an der Universität Leipzig in einem zweitägigen Sensorik-Workshop, mit dem Schwerpunkt Fleisch- und Wurstwaren, ihre Sinne testen und schulen und die multidisziplinäre Wissenschaft des Prüfens, Beschreibens und Bewertens verstehen.

19./20. Oktober 2016, Universität Leipzig, Veterinärmedizinische Fakultät, Institut für Lebensmittelhygiene

Nach Eröffnung der Veranstaltung durch die Institutsdirektorin Prof. Braun zeigte Benedikt Bleile, Projektleiter im Testzentrum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) Frankfurt was der Mensch mit seinen Sinnen alles erfassen kann. Während beim theoretischen Teil auf unsere Sinne und deren Beeinflussung eingegangen wurde, konnten im nachfolgenden praktischen Teil alle Teilnehmer selbst überprüfen, wie gut ihr Geruchs-, Geschmacks-, Farb-, Hör- und Tastsinn ausgebildet ist. Am Beispiel ausgewählter Produkte wurden zudem die unterschiedlichen sensorischen Bewertungsverfahren nach den einschlägigen DIN-Normen (Dreieckstest, Rangordnungsprüfung, Paarvergleich, Duo-Trio-Test) und deren richtiger Einsatz erläutert.

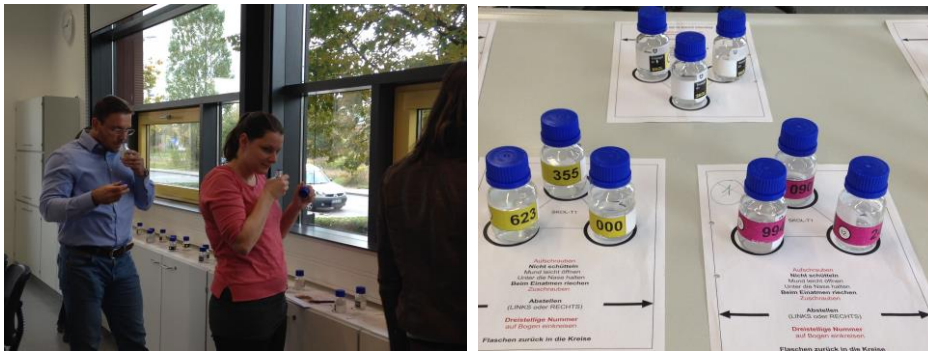


Punkte-Schema® durch.

Als weitere Referentin hat Frau Dr. Ing. Irina Dederer vom Max Rubner-Institut Kulmbach den Fokus auf die Qualitätsbeurteilung von Wurst- und Fleischwaren gelenkt. Sie stellte sehr anschaulich dar, welche technologischen Herausforderungen bei der Herstellung von Brüh-, Koch- und Rohwurstprodukten auftreten können und wie Qualitätsabweichungen vermieden werden können. Anschließend führte jeder Teilnehmer eine Bewertung von zwei Wurstsorten nach dem DLG-5-

Den praktischen Höhepunkt bildete die Exkursion zu einem nutriCARD Partner, der sogut Fleisch- und Wurstwaren GmbH Leipziger Land in Großlehna, zu denen ebenso die Döbelner und Köthener Fleischwaren gehören. Geschäftsführer Torsten Hille gab bei einem gemeinsamen Rundgang detaillierte Einblicke in den Ablauf und die Komplexität eines Fleischerfachbetriebes.

Aufgrund des kommenden Verbotes der betäubungslosen Ferkelkastration ab 2019 und der Möglichkeit der verstärkten Eberaufzucht, konnte in einem weiteren Themenschwerpunkt des Workshops jeder Teilnehmer seine Fähigkeit bei der Wahrnehmung der beiden Ebergeruchskomponenten Androstenon und Skatol prüfen. Volle Konzentration für den Geruchssinn aller Teilnehmer verlangte Heiko Wellner (amtlicher Fachassistent des Institutes für Lebensmittelhygiene und DLG Prüfgruppenleiter), da das Bestehen des Tests mit einem DLG-Zertifikat abgeschlossen wurde.



Der Ausspruch einer Teilnehmerin am Folgetag: „Nun sehe ich Essen mit ganz anderen Augen.“ zeigt auf, dass der Workshop nicht nur bleibende Eindrücke hinterlassen, sondern auch die bewusste Wahrnehmung gefördert hat.